

Refrigeração adequada do leite

Letícia Caldas Mendonça¹

Alessandro de Sá Guimarães²

Maria Aparecida Vasconcelos Paiva e Brito³

A rápida refrigeração do leite, além de ser um requisito obrigatório da legislação brasileira (Instrução Normativa 62), é importante para manter a qualidade do leite da propriedade rural à indústria. Quanto mais rápido o leite é resfriado, menor é a multiplicação das bactérias contaminantes do leite. Segundo a IN 62, o leite deve ser refrigerado entre 2 e 4 °C, em até três horas após o fim da ordenha. Para que este tempo e temperatura sejam respeitados, são necessários os seguintes cuidados:

Refrigeração do leite com ordenha manual

Transferir o leite do balde para o tanque de refrigeração imediatamente depois da ordenha de cada vaca, utilizando um coador na boca do tanque de refrigeração.

Não é recomendado aguardar o final da ordenha para transferir todo o leite para o tanque de refrigeração, pois quanto maior o tempo em que o leite

permanecer em temperatura ambiente, maior será a multiplicação das bactérias, prejudicando sua qualidade.

Observação: Caso o tanque de refrigeração fique afastado da sala de ordenha, transferir o leite para um latão de 50 litros ao final da ordenha de cada vaca, passando pelo coador. Assim que o latão atingir 2/3 de sua capacidade, o leite deve ser transferido imediatamente para o tanque de refrigeração, passando outra vez pelo coador.

Refrigeração do leite com ordenha mecânica "balde ao pé"

Transferir o leite do latão para o tanque de refrigeração assim que o latão atingir 2/3 de sua capacidade, utilizando um coador na boca do tanque de refrigeração.

Não é recomendado aguardar o final da ordenha para transferir todo o leite ordenhado nos latões,

¹Médica Veterinária, M.Sc. – Analista da Embrapa Gado de Leite - leticia@cnpgl.embrapa.br;

²Médico Veterinário, D.Sc. – Pesquisador da Embrapa Gado de Leite - alessandro@cnpgl.embrapa.br;

³Farmacêutica Bioquímica, Ph.D. – Pesquisadora da Embrapa Gado de Leite - mavpaiva@cnpgl.embrapa.br.

pois quanto maior o tempo em que o leite permanecer em temperatura ambiente, maior será a multiplicação das bactérias, prejudicando sua qualidade.

Refrigeração do leite com ordenha mecânica canalizada

Neste sistema, na medida em que o leite é ordenhado, ele é transferido imediatamente pela tubulação de leite até o tanque de refrigeração. Desta maneira, a refrigeração é rápida e impede a multiplicação da maioria das bactérias contaminantes do leite.

Funcionamento e manutenção do tanque de refrigeração

Garantir que o tanque de refrigeração esteja funcionando perfeitamente, para que o leite seja resfriado entre 2 e 4 °C em até três horas após o fim de cada ordenha.

Fazer a manutenção periódica do tanque de refrigeração. Qualquer alteração no tempo e na temperatura, o técnico especializado deve ser acionado imediatamente.

Dimensionar corretamente o tanque de refrigeração. Um tanque com capacidade muito maior ou menor do que a produção de leite da propriedade pode interferir na qualidade final.

Comunicado Técnico, 69

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Gado de Leite
Rua Eugênio do Nascimento, 610 – Bairro Dom Bosco – 36038-330 Juiz de Fora/MG
Fone: (32) 3311-7400
Fax: (32) 3311-7401
E-mail: sac@cnpgl.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão (2012): 150 exemplares

Comitê de publicações

Presidente: *Rui da Silva Verneque*
Secretária-Executiva: *Inês Maria Rodrigues*
Membros: *Carla Christine Lange, Carlos Renato Tavares de Castro, Fausto de Souza Sobrinho, João Cláudio Panetto, Kennya Beatriz Siqueira, Marcelo Henrique Otenio, Marcia Cristina de Azevedo Prata, Marcos Cicarini Hott, Marcos Vinicius Gualberto Barbosa Silva, Mariana Magalhães Campos, Marta Fonseca Martins, Mirton José Frota Morenz*

Supervisão editorial: *Letícia Caldas Mendonça*

Tratamento das ilustrações e editoração eletrônica:
Carlos Alberto Medeiros de Moura

Expediente



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

